

Seminarangebot

2019

Deutsche Wein- und Sommelierschule



Wein-Knigge



Genussentdecker



Weinprobenleiter

Geprüfter
Sommeliermeister

International



Assistant Sommelier (IHK)

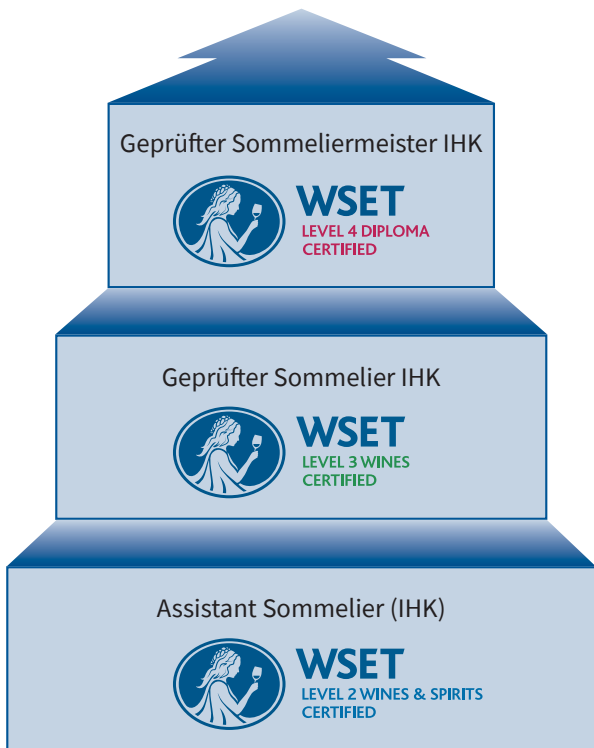


Sensorik Intensiv



Geprüfter Sommelier

Deutsche Wein-
und Sommelierschule



Die Sommelierfamilie der DWS

MIT SYSTEM ZUM SOMMELIER – DIE SOMMELIERFAMILIE DER DWS

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) ist mit über 20-jähriger Erfahrung bundesweit das Kompetenzzentrum für Weiterbildung in Sachen Wein. Pro Jahr werden ca. 600 Wein- und Genussexperten ausgebildet, die mit der IHK-Zertifikatsprüfung oder der öffentlich-rechtlichen Prüfung zum Sommelier IHK ihre Fachkompetenz unter Beweis stellen. Seit 2012 integriert die DWS die Lehrkonzepte und Prüfungen des Wine and Spirit Education Trust (WSET®) in den Lehrgängen.

Bekanntestes Produkt ist der Kompetenzlehrgang zum IHK geprüften Sommelier. Mit seinem Wein- und Genussinstrumentarium handelt er kompetent und zielsicher in den vielschichtigen Herausforderungen des Marktes.

In den letzten Jahren hat unser langjähriges Einzelkind ebenso charaktervolle Geschwister bekommen: Den Assistant Sommelier (IHK) als idealen Einstieg für Branchenneulinge in die faszinierende Welt der Sommelierkunst und den geprüften Sommeliermeister IHK sowie das WSET® Level 4 Diploma in Wines, als das weinfachkundige High-End für Fortgeschrittene, die noch einmal richtig zulegen wollen.

Sprechen Sie uns an!

Ihr Team der DWS

Weitere Informationen finden Sie unter
www.gbz-koblenz.de



facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule



facebook.com/GBZKoblenz

INHALT

MIT SYSTEM ZUM SOMMELIER – DIE SOMMELIERFAMILIE DER DWS	3
GEPRÜFTER SOMMELIERMEISTER IHK/ WSET® LEVEL 4 DIPLOMA IN WINES.....	5
GEPRÜFTER SOMMELIER IHK.....	6
ASSISTANT SOMMELIER (IHK).....	8
WEIN-KNIGGE – PROFESSIONELLER SERVICE.....	9
WEINFACHMANN (IHK)	10
WEINKULTUREXPERTE (IHK)	11
WEIN UND ATMOSPHÄRE	12
WINE EXPERT BRONZE (IHK).....	13
WINE EXPERT SILBER (IHK).....	14
WINE EXPERT GOLD (IHK)	15
WSET® LEVEL 2 AWARD IN WINES & SPIRITS.....	16
WSET® LEVEL 3 AWARD IN WINES	17
WSET® LEVEL 3 AWARD IN SAKE.....	18
FACHSEMINARE WEIN-ENGLISCH	19
SUD DE FRANCE MASTER-LEVEL PROGRAMM	20
BIERBOTSCHAFTER (IHK).....	21
BIER-CONNAISSEUR	22
BIER RICHTIG PRÄSENTIEREN: DER BIER-SOMMELIER IN DER GASTRONOMIE	23
KAFFEE-EXPERTE (IHK).....	24
SENSORIK INTENSIV SEMINAR	25
GENUSSENTDECKERSEMINAR	26
DER PROFESSIONELLE WEINPROBENLEITER	27
GEPRÜFTER BARMIXER IHK.....	28
BARKEEPER (IHK)	29
FÖRDERMÖGLICHKEITEN	30
UNSERE KOOPERATIONSPARTNER	31
KONTAKT.....	32

DUALE WEINWEITERBILDUNG GEPRÜFTER SOMMELIERMEISTER IHK / WSET® LEVEL 4 DIPLOMA IN WINES



WSET
LEVEL 4 DIPLOMA
CERTIFIED



Starttermin

24.06.19

**FÖRDERFÄHIG NACH
AUFSTIEGS-BAFÖG**

Beschreibung

Der neuen Aufstiegsfortbildung zum Geprüften Sommeliermeister IHK liegt die besondere Rechtsvorschrift der IHK Koblenz für die Fortbildungsprüfung zum geprüften Sommeliermeister zugrunde. Der Geprüfte Sommeliermeister IHK ist ein unternehmerisch denkender und marktbewusster Strategie für alle Facetten der nationalen und internationalen Genusswelt, ausgestattet mit umfassenden weinwissenschaftlichen, lebensmittelsensorischen, handelsrechtlichen wie betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Zugelassen zur Prüfung werden Geprüfte Sommeliers, Geprüfte Weinfachberater und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Abschlüssen.

Komplementär zum Abschluss Geprüfter Sommeliermeister IHK kann das WSET® Diploma in Wines an Spirits in deutscher Sprache erworben werden. Das WSET® Diploma in Wines gilt international als eines der umfassendsten und renommiertesten Weinweiterbildungsprogramme überhaupt. Ein wichtiges Lernziel des Level 4 Diploma in Wines ist die Berücksichtigung kultureller und politischer Einflüsse auf die Weinproduktion. Angesichts der breiten geografischen Ausrichtung dieser Qualifikation wird dabei das Verständnis für andere Länder und Kulturen bei den Kandidaten gefördert und schafft die wein- und kulturwissenschaftlichen Voraussetzungen zum Weingelehrten. Kandidaten, die die Prüfungen ablegen möchten, müssen im Besitz des WSET® Level 3 Award in Wines oder eines anerkannten lokalen Äquivalents sein.

Nähere Informationen zu Inhalten, Terminen und Kosten entnehmen Sie bitte dem neuen Studienverlaufsplan 2019/2020.



Neu: Zugang auf E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

Zielgruppe IHK geprüfter Weinfachberater, IHK geprüfter Sommelier, Staatlich geprüfter Sommelier, Weinakademiker

**NEU: FZ = Flexzeit,
ca. 8 Monate**

GEPRÜFTER SOMMELIER IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel



WSET
LEVEL 3 WINES
CERTIFIED

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines

**FÖRDERFÄHIG NACH
AUFSTIEGS-BAFÖG**

Seminarorte & Starttermine

Berlin	25.02.19 (LZ), 14.10.19 (TZ)
Hamburg	18.02.19 (TZ)
Koblenz	07.01.19 (VZ), 11.03.19 (TZ) 02.09.19 (LZ)

Dauer

320 UE Präsenz,
80 UE Online

Preise

4.290 € (KO)
4.490 € (B & HH)
zzgl. 350 € Einschreibungsgebühr

LZ = Langzeit, ca. 12 Monate; TZ = Teilzeit, Koblenz ca. 4,5 Monate, Berlin/Hamburg ca. 9 Monate, VZ = Vollzeit, ca. 2 Monate

NEU: FZ = Flexzeit, ca. 8 Monate

NEU: Für Jeden das passende Arbeitsmodell: Zeitmodelle zum IHK geprüften Sommelier

Mit den neuen flexiblen Zeitmodellen möchte die Deutsche Wein- und Sommelierschule jedem Interessenten einen ganz individuellen Karriereweg zum IHK geprüften Sommelier ermöglichen. Passgenaue Unterstützungsangebote und das große Spektrum an Studienmaterialien und Online-Tools machen es möglich, dass jeder Teilnehmer gemäß seiner persönlichen Stärken und Schwächen seinen Lernvoraussetzungen, seiner beruflichen Situation sowie individuellen Wünschen gefördert wird.

Mit flexiblen Zeitmodellen, die Beruf und Privatleben unter einen Hut bringen, möchten wir für jeden Teilnehmer einen individuellen Karriere- und Weiterbildungsplan entwickeln.

Allen Teilnehmern werden diverse Arbeitsunterlagen zur Verfügung gestellt, die genau auf die jeweiligen Anforderungen zugeschnitten sind:

- » Vorlesungsskripte der Dozenten der DWS
- » Zugang zum Online-Weincampus Moodle der DWS
- » Zugang zur digitalen Bibliothek SIP des Eugen Ulmer Verlags
- » Zugang zum Weinportal Wein-Plus

**NEU AB MÄRZ 2019:
FLEXZEIT CA. 8 MONATE**

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Beschreibung

Der Beruf des Sommeliers nimmt in der gehobenen Gastronomie und im anspruchsvollen Weinfachhandel die Rolle des Genuss-Experten ein. Seine Aufgabe dabei ist, den Gast mit umfassenden Weinkenntnissen kompetent zu beraten und Hilfestellung für eine Kombination von Speisen und Wein zu geben.

Inhalte

- » Weinbau- und Kellertechnik
- » Grundlagen der Weinsensorik
- » Europäisches und Deutsches Weinrecht
- » Alle bedeutenden Weinländer
- » Weinmarketing
- » Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- » Biologischer Weinbau
- » Sensorik von Speise und Wein sowie Käse und Wein
- » Menü- und Getränkekarte
- » Spirituosenkunde, alkoholfreie Getränke, Bier
- » Arbeiten am Tisch des Gastes
- » Wein & Gesundheit
- » WSET® Studienpaket Level 3 Award in Wines



Neu: Zugang auf E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

Zulassungsvoraussetzungen bitte anfragen

Zielgruppe Winzer, Köche, Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel

ASSISTANT SOMMELIER (IHK)



WSET
LEVEL 2 WINES & SPIRITS
CERTIFIED

kombiniert mit WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine

Berlin	23.09.19
Bad Kreuznach	18.02.19, 21.10.19
Dresden	04.11.19
Freudenstadt	14.05.19, 08.10.19
Hamburg	07.01.19, 05.08.19
Koblenz	21.01.19, 09.09.19
Maring-Noviand	05.08.19
Salem	08.04.19, 07.10.19

Dauer

50 UE
an 5 Tagen

Preis

1.290 €
zzgl. 150 €
Zertifikats-
entgelt

Beschreibung

Im IHK-Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier können Mitarbeiter ihr Weinwissen in Theorie und Praxis berufsbegleitend erweitern. Praktisch, informativ und kompakt werden die Belange der modernen Gastronomie im Umgang mit Wein angesprochen. Damit verfügt ein Assistant Sommelier (IHK) über ein breites Wissen rund um die Welt der Weine und anderer alkoholischer Getränke sowie eine systematische Verkostungskompetenz.

Inhalte

- » Basiswissen Wein
- » Basistechniken Service
- » Sensorik für die Praxis
- » Internationale Weinwelt



Bei erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmer das IHK-Zertifikat „Assistant Sommelier“ und gleichzeitig den international anerkannten WSET®- Abschluss Level 2 Award in Wines and Spirits.

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WEIN-KNIGGE – PROFESSIONELLER SERVICE

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	19.01.19	16 UE an 2 Tagen	280 €

Beschreibung

Unser Seminar “Wein-Knigge” ist die ideale Weiterbildung für Fach- und Führungskräfte in der Weinwirtschaft. Wie und warum Rotwein dekantiert wird, wie Sekt stilsicher und gefahrenfrei geöffnet wird, eine Tafel festlich eindeckt oder geräuschlos ausgehoben wird - in diesem praxisbezogenen Kurs werden in kurzer Zeit alle fachkundigen Handgriffe eingeübt, um eine schöne Atmosphäre zu erzeugen und den erwartungsvollen Gast von heute zufriedenzustellen.

Inhalte

- » Stil und Etikette
- » Wein- und Getränkeservice
- » Professionelles Auftreten
- » Servicetechniken
- » Arbeiten am Tisch des Gastes
- » Internationale Besonderheiten



Dieses Seminar kann auch als professionelle Vorbereitung auf den Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier (IHK) genutzt werden.

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe IHK geprüfter Weinfachberater, IHK geprüfter Sommelier, Staatlich geprüfter Sommelier, Weinakademiker und Genussinteressierte

WEINFACHMANN (IHK)

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Hamburg	28.01.19	78 UE an 10 Tagen	1.850 € zzgl. 170 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Ihr Ziel sind fundierte Kenntnisse in der Weinsensorik? Sie haben einfach Spaß am Wein? Sie wollen sich beruflich verändern und verbessern? Der Weinfachmann ist das ideale Einsteiger-Modul für ambitionierte Weininteressierte, die umfassende Weinkenntnisse suchen. Entsprechend erschließt Ihnen unser Intensivlehrgang die vielschichtigen Themenkomplexe der internationalen Weinwelt. Der kurzweilige Lehr- und Erlebnisansatz unter Gleichgesinnten vertieft Ihr Verständnis und eröffnet Ihnen neue Perspektiven auf beruflicher Ebene. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das IHK-Zertifikat zum Weinfachmann.

Inhalte

- » Weinbau und Kellerwirtschaft
- » Sensorik und Weinkommunikation
- » Weinland Deutschland
- » Weinland Frankreich
- » Weinland Italien
- » Weinländer Südafrika, Chile, Australien
- » Weinland Österreich
- » Weinland Spanien

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WEINKULTUREXPORTE (IHK) / FACHSOMMELIER (IHK)

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine

siehe unten

Dauer

abhängig von
Modulwahl

Preis

auf Anfrage

Beschreibung

Unter der Bezeichnung Fachsommelier/Weinkulturexperte (IHK) startet eine neue Reihe hochwertiger Aufbauseminare, in denen sich das wachsende Interesse an einer professionellen Kommunikation von Wein als herausragendes Kulturgut des Menschen, mit den kulturellen Leistungen und Kompetenzen seiner langjährigen Freunde und Kooperationspartner verbinden. Es besteht die Möglichkeit einer Spezialisierung auf Champagne, Biologischer Weinbau und VDP. Die Prädikatsweingüter.

Termine

- » Weinkulturexperte (IHK) Biologischer Weinbau
18.08. – 20.08.19 (Koblenz u.a.)
- » Weinkulturexperte (IHK) Champagne
19.05. – 22.05.19 (Ay/Frankreich u.a.)
- » **Spezialseminar Wein und Atmosphäre**
06.04. – 07.04.19 (Maring-Noviant, Weingut Timo Dienhart)
03.08. – 04.08.19 (Winningen, Weingut Heymann-Löwenstein)
19.10. – 20.10.19 (Salem, Weingut Markgraf von Baden)



Der Lehrgang wird modular und individuell zusammengestellt.
Lassen Sie sich zu Ihrem persönlichen Karriereprogramm beraten.

Zulassungsvoraussetzungen bitte anfragen

Zielgruppe Geprüfte Sommeliers, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers (IHK), Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen

WEIN UND ATMOSPHERE

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine

Maring-Noviant, Weingut Timo Dienhart

06.04.19

Winningen, Weingut Heymann-Löwenstein

03.08.19

Salem, Weingut Markgraf von Baden

19.10.19

Dauer

16 UE

an 2 Tagen

Preis

450 €

Beschreibung

Ob Vinothek, Weinveranstaltung oder Kellerverkostung: überall geht es nicht nur um Fakten und Hintergrundwissen, sondern auch um Empfindungen und Stimmungen. Man spricht dann von einer Atmosphäre, die einen Raum spürbar erfüllt. Atmosphären können aber nicht nur sinnlich erfahren, sondern auch bewusst hergestellt werden. Im Aufbau-seminar zum Weinkulturrexper-ten (IHK) Wein und Atmosphäre mit Prof. Dr. Andreas Ackermann, Institut für Kulturwissenschaft an der Universität Koblenz-Landau, gehen Sie dieser spannenden Thematik nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch nach, indem Sie die verschiedenen Atmosphären im Weinberg wie im Weinkeller, im Museum wie in der Vinothek aufspüren, dokumentieren und diskutieren.

Inhalte

- » Atmosphärenbegriff
- » Wein und Terroir
- » Neue Ästhetik
- » Atmosphärische Gestaltung
- » Wein und Geschichte
- » Inszenierung von Wein
- » Wein und Sprache
- » Weinsensorik aus kulturwissenschaftlicher Perspektive

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Geprüfte Sommeliers, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers (IHK), Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen

WINE EXPERT BRONZE (IHK)



WSET
LEVEL 2 WINES & SPIRITS
CERTIFIED

kombinierbar mit WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	18.01.19	64 UE	1.490 €
	09.08.19	an 4 Wochen- enden	zzgl. 140 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Dieser Lehrgang bietet eine umfassende und aktuelle Einführung in die wichtigsten Themen der Weinkunde. Im Besonderen werden die deutschen Weinanbaugebiete angesprochen und Weine aus allen Gebieten verkostet. Der Lehrgang legt den Grundstein für die Lehrgangstrilogie Wine Expert Bronze, Silber und Gold, die zusammengenommen einen umfassenden Einblick in alle Bereiche zeitgenössischen Wissens über Wein gewährt.

Inhalte

- » Weinbau und Kellertechnik
- » Sensorische Ausbildung
- » Nationales und Internationales Weinrecht
- » Technologie der Schaumweinbereitung
- » Technologie der Süßwein- und Likörweinbereitung
- » Deutsche Anbaugebiete und Länderrecht



Fakultativ kann zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Bronze“ der international anerkannte WSET®- Abschluss Level 2 Award in Wines and Spirits erworben werden.



Neu: Zugang auf E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WINE EXPERT SILBER (IHK)

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 11.10.19	64 UE an 4 Wochen- enden	1.550 € zzgl. 170 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Für sich genommen bietet dieser Lehrgang die konsequente Weiterführung des Basislehrgangs Wine Expert Bronze (IHK). Schwerpunktthema im Silberkurs wird das Modellweinland Frankreich sein, zusammen mit den romanisch geprägten Weinbaukulturen der Iberischen Halbinsel Spanien und Portugal. Zweites Kernthema ist die Sensorik in ihren zahlreichen Facetten, insbesondere in ihrer Königsdisziplin „Speise und Wein“. Zu den weiteren Spezialthemen sensorischer Detailkompetenz gehören „Schokolade und Wein“ sowie „Kaffee und Tee“.

Inhalte

- » Weinland Frankreich
- » Weinland Spanien
- » Weinland Portugal
- » Spezielle Sensorik: Wein und Wasser
- » Grundlagen des Food-Pairings
- » Sensorik von Speise und Wein
- » Spezielle Sensorik: Käse und Wein, Wein und Schokolade
- » Kaffee und Tee
- » Likörweine: Sherry und Port



Neu: Zugang auf E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

Zulassungsvoraussetzungen Wine Expert Bronze (IHK) oder Weinfachmann (IHK)

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WINE EXPERT GOLD (IHK)



kombinierbar mit WSET® Level 3 Award in Wines

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	18.01.19	64 UE	1.790 €
	17.01.20	an 4 Wochen- enden	zzgl. 170 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Mit Wine Expert Gold (IHK) schließen Sie das weinkundliche Studium ab. Schwerpunktthema aus der sogenannten Alten Welt des Weines wird in diesem Modul Italien sein. Zum Abschluss des Lehrgangs werden Sie schließlich vorbereitet auf die überseeische Bühne der Weinwelt: Südafrika, Südamerika, Nordamerika und Ozeanien. Darüber hinaus geben wir einen Ausblick auf den aufstrebenden Weinkontinent Asien. Die spannenden Trendthemen "Biologischer Weinbau" und das absolut hochwertige Degustationsmenü wurden eigens für Wine Expert Gold (IHK) entwickelt.

Inhalte

- » Weinland Italien
- » Weinländer Übersee
- » Weinländer Mittelmeer, Mitteleuropa und Osteuropa
- » Weinkontinent Asien
- » Biologischer Weinbau
- » 4-Gang-Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen
- » Wine in Moderation



Fakultativ kann zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Gold“ der international anerkannte WSET®- Abschluss Level 3 Award in Wines erworben werden.



Neu: Zugang auf E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verleges.

Zulassungsvoraussetzungen Wine Expert Silber (IHK)

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WSET® LEVEL 2 IN WINES & SPIRITS

International



WSET
LEVEL 2 WINES & SPIRITS
CERTIFIED

Seminarorte & Starttermine

Hamburg 11.02.19

Dauer

30 UE an
3 Tagen

Preis

799 €

Beschreibung

Das Hauptaugenmerk liegt auf den Hauptrebsorten und den wichtigsten Weinregionen der Welt, wie auch auf Etiketten Terminologie. Integrierte Weinverkostungen sind ebenfalls Bestandteil jeder Unterrichtseinheit. Zusätzlich zu den Stillweinen der Welt gehören Schaumweine, Süßweine, alkoholverstärkte Weine, Spirituosen und Liköre zum von WSET Awards vorgegebenen Stoff- und Lehrplan.

Sie erhalten die Kursunterlagen ca. 4 Wochen vor Kursbeginn. Die Aneignung der Inhalte im Vorfeld ist zwingend erforderlich. Die standardisierte Prüfung erfolgt am Nachmittag des letzten Kurstages im Rahmen eines Multiple-Choice-Tests mit insgesamt 50 Fragen.

Inhalte

- » Hauptrebsorten und den wichtigsten Weinregionen der Welt
- » Etiketten Terminologie
- » Schaumweine
- » Süßweine
- » Alkoholverstärkte Weine
- » Spirituosen und Liköre
- » Praktische Übungen und Prüfungstraining
- » Leistungsnachweis WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Dieser Kurs vermittelt allgemeines Produktwissen und richtet sich an Beschäftigte aus dem Einzelhandel bzw. der Wein- und Spirituosenbranche

WSET® LEVEL 3 AWARD IN WINES

International



Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine

Berlin	18.03.19
Freudenstadt	11.11.19
Hamburg	19.08.19
Koblenz	18.02.19, 07.10.19

Dauer

50 UE
an 6 Tagen

Preis

1.390 €

Beschreibung

WSET® Level 3 Award in Wines vermittelt über Level 2 hinaus ein noch umfassenderes Wissen über die Weine der Welt und berechtigt damit zur Teilnahme am WSET® Diploma Studienprogramm. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik und die Kommunikation von Wahrnehmung und Weinkenntnissen gelegt.

Inhalte

- » Teil 1: Wein und Kommunikation
- » Teil 2: Faktoren, die Stil, Qualität und Preis von Wein beeinflussen
- » Teil 3: Stillweine der Welt
- » Teil 4: Schaumweine der Welt
- » Teil 5: Gespritete Weine der Welt

SIEHE SEITE 19



Intensivseminar: Englische Weinfachsprache

Die DWS bietet spezielle Fachseminare für Sommeliers und Absolventen mit ähnlichen Qualifikationen an, von denen Sie profitieren können. Mit Englisch-Trainerin Nicole Tomberg üben Sie die englische Weinfachsprache mit einer abwechslungsreichen Mischung aus effektiven Lernmethoden. Vor allem in den Bereichen Weinbau und Kellertechnik, Methoden der Weinbereitung und der Beschreibung von Weinen werden Sie intensiv geschult.

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WSET® LEVEL 3 AWARD IN SAKE

International



WSET
LEVEL 3 SAKE
CERTIFIED

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine

Koblenz 09.09.19

Dauer

26 UE
an 3 Tagen

Preis

599 €

Beschreibung

Sake ist das Volksgetränk der Japaner und Ausdruck ihrer Seele. Das Fermentationsgetränk aus Reis und Wasser, mit einer 2.000-jährigen Geschichte und modernem Geschmacksprofil, erlebt zurzeit weltweit eine Renaissance.

Der Unterricht und die Prüfung finden in **englischer Sprache** statt.

Inhalte

- » Geschichte
- » Reisanbau
- » Klassifikation
- » Herstellung
- » Sensorik
- » Food-Pairing
- » Produktions- und Etikettenbegriffe
- » Globale Sake-Industrie
- » Sakeverkostungen
- » Faktoren, die den Stil von Sake beeinflussen



Exklusiv in Deutschland!

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft

FACHSEMINARE WEIN-ENGLISCH

Intensivseminare

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarmodule & Starttermine

Basics Fachenglisch	15.02.19
Advanced I Fachenglisch	14.06.19
Advanced II Fachenglisch	13.10.19

Dauer

8 UE an 1 Tag

Preis

230 €/Modul

Seminarort

Koblenz

bei Komplett-

buchung: 590 €

Beschreibung

Sie möchten im Kontakt mit internationalen Gästen und Kunden in der Lage sein, eine Weinprobe oder ein Kundengespräch mit den richtigen englischen Formulierungen durchzuführen? Ihre Trainerin Nicole Tomberg ist Assistant Sommelier (IHK), hält das Zertifikat WSET® Level 3 Award in Wines und ist seit 17 Jahren aktiv in Weinwirtschaft und Export tätig.

Inhalte

» Basics

- » Weinanbauregion/Lagen
- » Herstellung von Weinen und Süßweinen
- » Beschreibung von Weinen (gemäß WSET® Level 2)
- » Wein und Speisen

» Advanced I

- » Die Rebe, Einflüsse und Arbeiten im Weinberg
- » Methoden der Weinbereitung und Reifung
- » Beschreibung von Weinen (gemäß WSET® Level 3)
- » Wein und Speisen

» Advanced II

- » Methoden der Bereitung und Reifung
- » Beschreiben von Weinen und Spirituosen
(gemäß WSET® Level 2 und WSET® Level 3)
- » Weinfehler

Zulassungsvoraussetzungen Englisch-Kenntnisse mindestens auf Niveau der Mittleren Reife (5 Jahre Schulenglisch, B1).

Zielgruppe Sommeliers, WSET® Aspiranten und Weinfachleute

SUD DE FRANCE MASTER-LEVEL PROGRAMM

International



Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine

Koblenz 01.04.19
28.09.19

Dauer

20 UE
an 2 Tagen

Preis

299 €

Beschreibung

Flächenmäßig das größte Anbaugebiet in Frankreich, mit einer reichen Geschichte, einem herrlichen Klima, einer Vielfalt an Bodentypen sowie einem breiten Spektrum an Weinstilen – weiß, rot, trocken, süß, schäumend und alkoholverstärkt (VDN) – gibt es kaum etwas an Kultur, Weinbau, Gastronomie und Tourismus, was im Languedoc-Roussillon nicht zu finden und zu lieben wäre. Bedeutsam auch, dass die guten Rahmenbedingungen dazu geführt haben, in der Region zunehmend biologisch-dynamischen Weinbau wie selbstverständlich zu betreiben. Heutzutage verdienen die neuen Herkünfte, neuen Qualitäten und neuen Stile der Weine eine neue Beachtung und Wertschätzung.

Inhalte

- » Die Geschichte des Languedoc-Roussillon
- » Geografische Lage & Klima der Region
- » Topografie & Geologie
- » Rebsorten
- » Weinbau und Weinbereitung
- » Qualitätsangaben beim Wein
- » Die Appellationen des Languedoc
- » Die Appellationen des Roussillon

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie oder Hotellerie

BIERBOTSCHAFTER (IHK)



Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine

Berlin	09.09.19
Dresden	21.10.19
Düsseldorf	24.06.19
Ehingen	26.08.19
Hamburg	11.03.19
Koblenz	13.05.19
Kulmbach	25.02.19, 23.09.19
Stuttgart	01.04.19, 18.11.19

Dauer

56 UE an 6 Tagen

Preis

1.390 € zzgl. 150 €
Zertifikatsentgelt

Beschreibung

Im Zertifikatslehrgang Bierbotschafter (IHK) lernen die Teilnehmer Biergenuss zum Erlebnis zu machen, professionelle Verkostungen durchzuführen und dafür eine angemessene Atmosphäre zu schaffen. Garant für die bundesweit einmalige Weiterbildung sind das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz als eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und die traditionsreiche Doemens Academy mit Sitz in Gräfelfing.

Inhalte

- » Einführung in die Braukunst
- » Analytische Biersensorik
- » Verkostung nationaler Bierstile
- » Internationale und exotische Bierstile
- » Schanktechnik
- » Kulturgeschichte des Bieres
- » Regionale Biertraditionen
- » Brauereibesichtigung
- » Kombination von Bier und Speise

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe neben Brauereien, Barkeepern, der Gastronomie, dem Handel und dem Tourismus auch bierinteressierte Individualpersonen

BIER-CONNAISSEUR

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Berlin	18.09.19	20 UE	550 €
Hamburg	20.03.19	an 2 Tagen	

Beschreibung

Welches Bier passt zu welchem Essen und in welchem Glas sollte man dieses seinen Gästen servieren? Wer sich zum Bier-Connaisseur weiterbilden möchte, sollte vor allem eines mitbringen: Bier-Leidenschaft. Sie lernen die wichtigsten Bierstile kennen und lernen alles, was Sie brauchen, um Ihren Gästen ein einzigartiges Erlebnis zu schaffen. Das zweitägige Seminar richtet sich an Mitarbeiter der Gastronomie und des Fachhandels, Brauereien, aber auch an alle bierinteressierten Individualpersonen, die die Vielfaltigkeit der Bierwelt kennenlernen und darüber hinaus in der Weiterbildung zum Bierbotschafter (IHK) ihr theoretisches und praktisches Wissen vertiefen wollen.

Inhalte

- » Brautechnik
- » Deutsche, belgische, englische Bierstile
- » Einführung in die Biersensorik
- » Theorie des Food-Pairings
- » Food-Pairing
- » Praxis des Food-Pairings
- » Bier-Service

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie und des Handels, Brauereien, Barkeeper und bierinteressierte Individualpersonen

BIER RICHTIG PRÄSENTIEREN: DER BIRSOMMELIER IN DER GASTRONOMIE



Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine

Koblenz 08.08.19

Dauer

16 UE
an 2 Tagen

Preis

550 €

Beschreibung

Die Entwicklung einer neuen Bierkultur erfordert auch den professionellen Umgang mit der Flasche und die gekonnte Inszenierung des Bierservice. Im Workshop lernen Sie alle modernen Techniken kennen, die Sie für einen zeitgemäßen Bierservice am Gast benötigen. Dazu gehört, wie unterschiedliche Biere stilsicher präsentiert und serviert werden oder Biere mit unterschiedlichen Verschlüssen fachkundig und gefahrenfrei geöffnet werden. In diesem praxisbezogenen Seminar werden Sie in kurzer Zeit zu einem Serviceprofi, der den erwartungsvollen Gast von heute zufrieden zu stellen weiß.

Inhalte

- » Stil und Etikette
- » Restaurantservice
- » Kommunikation am Gast und Serviertechniken
- » Professioneller Bierservice
- » Arbeiten am Tisch des Gastes
- » Praxistests in Rollenspielen

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter aus Gastronomie, Getränkefachhandel und Tourismuswirtschaft, Teilnehmer am Präsenzs Schulungsprogramm der „Candidates of the IMB“

KAFFEE-EXPERTE (IHK)



Nähere Informationen entnehmen Sie bitte
unserem Sonderflyer: www.weinschule.com.

Seminarorte & Starttermine

Koblenz/Bonn 04.11.19

Dresden 20.05.19

Dauer

50 UE

an 5 Tagen

Preis

1.290 €

zzgl. 150 €
Zertifikats-
entgelt

Beschreibung

Der Kaffee-Experte (IHK) ist der Allround-Fachmann rund um den Kaffee, der sein Wissen in allen Bereichen der Kaffeebranche sinnvoll einsetzen kann. Das erworbene Wissen vermittelt Sicherheit im Umgang mit Geschäftspartnern, Kunden oder Gästen und ist eine wertvolle Bereicherung für die tägliche Arbeit. Die Teilnehmer haben nach Abschluss des Lehrgangs ebenfalls die Möglichkeit, die Prüfungen der SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) – Introduction into Coffee, Barista Level Foundation und Barista Level Intermediate – abzulegen.

Inhalte

- » Botanik und Anbau der Kaffeepflanze
- » Anbaugebiete
- » Handel
- » Verarbeitung
- » Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden und Maschinen

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter in Gastronomie, Hotellerie und des Kaffeehandels

SENSORIK INTENSIV SEMINAR

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz	16 UE	425 €
11.05.19		
26.10.19	an 2 Tagen	

Beschreibung

Sensorik umfasst in einer systematischen Schritt-für-Schritt-Folge das ganzheitliche Erfassen eines Weines, seiner einzelnen Inhaltsstoffe sowie ihrer komplexen sensorischen Wirkungsweise aufeinander. Wer Wein verstehen will, wer im fertigen Wein die faszinierende Genese seiner Entstehung mit allen Sinnen nachspüren möchte und wer sich nicht den Meinungen anderer anschließen, sondern selber mitreden will, der startet in die Welt der Weine mit diesem in methodisch-didaktischer Hinsicht vorbildlichen Seminar.

Inhalte

- » Physiologie der Sinne
- » Grundlagen der Degustation
- » Entdecken der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
- » Sensorische Erfassung von Weinhaltstoffen und Aromen
- » Sensorische Beeinflussung durch weinbauliche und kellertechnische Maßnahmen
- » Aromen bei Weiß- und Rotweinen
- » Analytische Weinbeschreibung und Weinbeurteilung
- » Erkennen von Weinbesonderheiten

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter in Gastronomie und Handel, Auszubildende und Genussinteressierte

GENUSSENTDECKERSEMINAR

Seminarorte & Starttermine

Koblenz 24.08.19

Dauer

8 UE
an 1 Tag

Preis

225 €

Beschreibung

Was passiert sensorisch, wenn die vielfältigen Inhaltsstoffe des Weines mit den Inhaltsstoffen von Speisen aufeinandertreffen und wie können vergleichbare Geschmackserlebnisse gezielt hervorgerufen werden? Diese zentrale Thematik bestimmt die professionelle Kombination von Speise und Wein bzw. Käse und Wein. Die praxisorientierte Einführung in das Food-Pairing-System ermöglicht, wirkungssicher Wein und Speisen aufeinander zu beziehen, ohne unendlich viele Kombinationen ausprobieren zu müssen.

Inhalte

- » Kleine Einführung in die sensorische Wahrnehmung
- » Grundregeln des Food-Pairings
- » Kleine Menü- und Weinkunde
- » Kombination von Wein und Vorspeisen, Wein und Fisch, Wein und Fleisch, Wein und Süßspeisen sowie Wein und Käse
- » Einführung in die Sensorik von Speise und Wein
- » Verschiedene Weinstile in der Verkostung

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter in Gastronomie und Handel, Auszubildende, Genussinteressierte und Semiprofessionals

DER PROFESSIONELLE WEINPROBENLEITER

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	25.08.19	8 UE an 1 Tag	199 €

Beschreibung

Viele Rädchen gilt es zu bewegen, um eine Weinverkostung zu einem atmosphärisch gelungenen Event werden zu lassen. Die Wahl der Gläser, wohltemperierte Weine und die richtige Raumausstattung sind nur einige davon. Darüber hinaus werden Kommunikationselemente einer nachvollziehbaren Weinansprache praxisorientiert eingeübt. Bereits erworbenes Grundwissen in der Weinsensorik ist von Vorteil, da Sie lernen, eine Weinprobe systematisch aufzubauen und zu organisieren.

Inhalte

- » Grundlagen der Kommunikation
- » Die optimale Ablaufplanung einer Weinprobe
- » Emotional, informativ und unterhaltsam wirken
- » Die Degustationsliste als Verkaufsargument
- » Erstellung einer Dokumentation
- » Kleine Weinkunde mit Fachdegustation
- » Praxisbeispiele Wasser und Wein
- » Tipps und Tricks im Umgang mit kritischen Kunden und Gästen
- » Die Verabschiedung

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Winzer, Mitarbeiter und Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel

GEPRÜFTER BARMIXER IHK

Seminarorte & Starttermine

Koblenz 25.03.19

Dauer

70 UE

Preis

1.100 € zzgl.
IHK
Prüfungs-
gebühren

Beschreibung

Planen Sie langfristig Ihre Selbstständigkeit oder den beruflichen Aufstieg? Die Weiterbildung zum Geprüften Barmixer IHK ebnet Ihnen diesen Weg! Der Abschluss steht laut dem Deutschen Qualifikationsrahmen(DQR) auf der Niveauebene 5. Der Geprüfte Barmixer IHK ist eine Qualifizierung für Barkeeper, die bereits über eine Ausbildung oder Berufserfahrung an der Bar verfügen. Die Weiterbildung vermittelt neben der Cocktail-, Bar- und Getränkekunde auch ein umfangreiches Wissen über die Betriebsabläufe an der Bar und ist somit für Fach- und Führungskräfte geeignet, die neben Kundenkontakt auch komplexe organisatorische und verwaltende Aufgaben übernehmen möchten.

Inhalte

- » Cocktailkunde
- » Getränkekunde
- » Cocktailkunde in der Praxis
- » Betriebsabläufe an der Bar

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, aus der Barszene, die ihren Tätigkeitsbereich hinter der Bar gefunden haben und ihre internationale Einsatzfähigkeit unter Beweis stellen möchten.

BARKEEPER (IHK)

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz/Nistertal	70 UE	1.290 €
28.08.19 26.08.20	an 7 Tagen	

Beschreibung

Gute Barkeeper sind Entertainer, Zuhörer und Berater. Sie brauchen nicht nur Ausstrahlung, Einfühlungsvermögen und Kontaktfreudigkeit, sondern auch die erforderlichen Fachkenntnisse, eine ausgefeilte Arbeitstechnologie und einen umfangreichen Wissensschatz über klassische, internationale und moderne Rezepte. Arbeiten Sie gerne hinter der Bar und wollen sich in der Branche weiterentwickeln? Mit den Qualifikationen, die Sie im IHK-Zertifikatslehrgang „Barkeeper“ erwerben, steht einer Laufbahn in gehobenen Bar- und Gastronomiebetrieben nichts mehr im Wege. Die Teilnehmer erhalten bei erfolgreichem Abschluss das IHK-Zertifikat „Barkeeper (IHK)“ und gleichzeitig den international anerkannten WSET®-Abschluss Level 2 Award in Spirits.

Inhalte

- » Spirituosenkunde
- » Barkunde
- » Cocktailkunde
- » Allgemeine Getränkkunde
- » Cocktailpraxis

Zulassungsvoraussetzungen keine

Zielgruppe Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, aus der Barszene und Quereinsteiger im Gaststättengewerbe, die ihren Tätigkeitsbereich hinter der Bar gefunden haben und ihre Einsatzfähigkeit unter Beweis stellen möchten.

FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz

Viele unserer Lehrgänge sind nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) förderbar. Die Förderung besteht aus einem Zuschuss und einem zinsgünstigen Darlehen. Nähere Informationen und Antragsformulare erhalten Sie bei den Ämtern für Ausbildungsförderung der Landkreise oder kreisfreien Städte oder unter: www.aufstiegs-bafoeg.info.

Förderung nach QualiScheck Rheinland-Pfalz

Die Teilnahme an Bildungsmaßnahmen kann über den QualiScheck Rheinland-Pfalz gefördert werden. Anspruchsberechtigt sind abhängig Beschäftigte, geringfügig Beschäftigte (Mini-Job), Berufsrückkehrer und Existenzgründer. Über den QualiScheck trägt das Land Rheinland-Pfalz einmal im Jahr 50% der Kosten der Weiterbildungsmaßnahme bis zu 500,00 €. **Der QualiScheck muss vor der Anmeldung zum Kurs vorliegen.** Detaillierte Informationen sowie Antragsformulare finden Sie im Internet unter: www.qualischeck.rpl.de.

Weitere Fördermöglichkeiten

Umfangreiche Informationen zu den Förderprogrammen der einzelnen Bundesländer finden Sie auf den Seiten der Industrie- und Handelskammer Koblenz unter dem Navigationspunkt Aus- und Weiterbildung: www.ihk-koblenz.de.

Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen für die berufliche Bildung können in der Regel im Rahmen der geltenden steuerlichen Vorschriften als Sonderausgaben oder Werbungskosten geltend gemacht werden.

UNSERE KOOPERATIONSPARTNER



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
TRAUBEN. ADLER. WEIN. GUT.



GEROLSTEINER®



Das Wasser mit Stern



JOHNSON & WALES
UNIVERSITY

ZWIESEL KRISTALLGLAS

ECOVIN



Doemens 



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinland-Pfalz



KONTAKT

Deutsche Wein- und Sommelierschule

Hohenfelder Straße 12

D-56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-31

kontakt@gbz-koblenz.de

Deutsche Wein- und Sommelierschule ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e. V. (GBZ).

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit 30 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren. Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotschwerpunkten: Die Spirituosschule, die Koch- und Serviceschule, die Deutsche Wein- und Sommelierschule, das Forum Diätetik und Ernährung sowie die Hotelmanagement-Akademie.

GASTRONOMISCHES BILDUNGSZENTRUM KOBLENZ e. V.

Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868

Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Vertreten durch den Vorstand

Olaf Gstettner

Vorsitzender Vorstand

Dr. Sabine Dyas

Geschäftsführerin



Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmer durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Winninger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmer mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.



Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz



Deutsche Wein-
und Sommelierschule